

Утвърдил:  
Директор.....  
/И. Колевска-Мичева/



СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ – средно  
СРОК НА ОБУЧЕНИЕ – 5 години  
ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ – дневна  
ОРГАНИЗАЦИОННА ФОРМА – клас  
ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ –  
завършено основно образование

## УЧИЛИЩЕН УЧЕБЕН ПЛАН за IX клас

Разработен въз основа на ТИПОВ УЧЕБЕН ПЛАН ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ по специалност код 8110602 „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ по професия код 8111060 „Ресторантьор“ от професионално направление код 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“, утвърден със Заповед №РД 09-3636 / 17.08.2017 г.

УЧИЛИЩНИЯТ УЧЕБЕН ПЛАН СЕ ОТНАСЯ ЗА УЧЕНИЦИ ПРИЕТИ В ДЕВЕТИ КЛАС – ДНЕВНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ ЗА УЧЕБНАТА 2022/2023 ГОДИНА.

Съгласувал.....  
/ М.Пандуков /

Председател на Обществения съвет

Училищният учебен план е приет на заседание на Педагогическия съвет – Протокол №8/12.09.2022 г., съгласуван е с Обществения съвет към училището – Протокол №1/13.09.2022 г. и е утвърден със заповед на директора №1832-04/15.09.2022 г.

КЛАСОВЕ УЧЕБНИ СЕДМИЦИ	IX КЛАС		
	36		
РАЗДЕЛ А – ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ УЧЕБНИ ЧАСОВЕ	ЧАСОВЕ СЕДМИЧНО I СРОК	ЧАСОВЕ СЕДМИЧНО II СРОК	ЧАСОВЕ ГОДИШНО
<b>I. ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНА ПОДГОТОВКА</b>			
1. Български език и литература	3	3	108
2. Руски език	2	2	72
3. Английски език	2	2	72
4. Математика	3	3	108
5. Информационни технологии	1	1	36
6. История и цивилизация	2	2	72
7. География и икономика	1	1	36
8. Философия	1	1	36
8. Биология и здравно образование	1	1	36
9. Физика и астрономия	1	1	36
10. Химия и опазване на околната среда	1	2	54
11. Музика	1	0	18
12. Изобразително изкуство	0	1	18
13. Физическо възпитание и спорт	2	2	72
<b>II. ОБЩА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>			
1. Здравословни и безопасни условия на труд	1	0	18
<b>Общо за раздел А</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>792</b>
<b>РАЗДЕЛ Б – ИЗБИРАЕМИ УЧЕБНИ ЧАСОВЕ</b>			
<b>III. ОТРАСЛОВА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>			
1. Гостоприемство в туристическата индустрия	1	0	18
<b>IV. СПЕЦИФИЧНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>			
1. Микробиология и хигиена на храненето	1	0	18
2. Кулинарни техники и технологии	0	1	18
3. Безопасност и долекарска помощ в ресторанта	0	1	18
<b>V. РАЗШИРЕНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>288</b>
1. Кулинарни техники и технологии	0	1	18
2. Организация на обслужването в ресторанта	1	1	36
3. Гостоприемство в туристическата индустрия	1	1	36
4. Чужд език по професията – Руски език	1	0	18
5. Уч. практика- Организация на обслужването в ресторанта	2	2	72
6. Уч. практика – Кулинарни техники и технологии	3	3	108
<b>VI. РАЗШИРЕНА ПОДГОТОВКА</b>			
<b>ОБЩО ЗА РАЗДЕЛ Б</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>360</b>
<b>Общо раздел А и раздел Б</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>1152</b>
<b>РАЗДЕЛ В – ФАКУЛТАТИВНИ УЧЕБНИ ЧАСОВЕ</b>			
<b>VII. Допълнителна подготовка</b>			
<b>ОБЩО ЗА РАЗДЕЛ В</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОБЩО ЗА РАЗДЕЛ А + РАЗДЕЛ Б + РАЗДЕЛ В</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>1152</b>

### III. Пояснителни бележки:

1. Училищния учебен план е разработен въз основа на типовия учебен план утвърден със Заповед №РДО9-3636/ 17.08.2017 година

2. Училищния учебен план е разработен за учениците в 9 клас за учебната 2022/2023 година

3. На основание чл. 14 (6) от Наредба №4/30.11.2015 се включва и по един учебен час – час на класа , който е извън седмичната натовареност

4. На основание чл. 14 (5) от Наредба №4/30.11.2015 се включва седмично и по един час за спортни дейности

5. Изучаваният първи чужд език в 8 клас – руски език – продължава и в XI и XII клас , като чужд език по професията

6. Учебните часове за предоставяне на разширена професионална подготовка се разпределят в Училищния учебен план за изучаване на учебни предмети , които развиват и усъвършенстват отделни компетентности от специфична професионална подготовка и са в съответствие с ДОС за придобиване на професионална квалификация

7. В 9 клас, разширената професионална подготовка се разпределя както следва

7.1 гостоприемство в туристическата индустрия	36 часа
7.2 кулинарни техники и технологии	18 часа
7.3 чужд език по професията	18 часа
7.4 организация на обслужването в ресторанта	36 часа
7.6 учебна практика – КТТ	108 часа
7.7 учебна практика – ООР	72 часа

8. Производствената практика се провежда по учебна програма и график , утвърдени от директора на училището и съгласувани с ръководителя на стопанската организация, в която се провежда практическото обучение.